

# Überbackene Kürbiskernöl-Palatschinken



Foto: Stefan Kristoferitsch

Verfasser: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zutaten:

## Palatschinken

½ l Milch  
3 Eier  
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
200 g Mehl  
½ TL Salz  
16 Blatt Käse  
Öl zum Braten

## Sauce zum Überbacken

300 g Kürbisfleisch  
100 g Obers  
1/16 l Milch  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer

Zubereitung:

Aus Milch, Eier, Kürbiskernöl, Salz und Mehl einen Palatschinken-Teig bereiten und kurze Zeit rasten lassen. Währenddessen Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Wasser zum Kochen aufstellen und das Kürbisfleisch für die Soße vorbereiten. Dafür das Kürbisfleisch klein schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.

In einer Bratpfanne etwas Öl erhitzen und 8 Palatschinken ausbacken. Diese mit Käse belegen, einrollen und in eine Auflaufform legen. Das gut abgetropfte Kürbisfleisch mit Obers und Milch pürieren und würzen. Fertige Soße über die Palatschinken gießen, alles für ca. 20–30 Minuten überbacken lassen.

Tipp: Dazu passt wunderbar ein frischer grüner Grazer Krauthauptelsalat mit Kürbiskernöl-Dressing.

Tipp: Die Fülle kann nach Belieben abgewandelt werden. Hervorragend passen auch Schinken und klein geschnittene Champignons als Fülle, dazu halbierte Cocktailtomaten auf die Rollen legen und mit der Kürbissoße übergießen und überbacken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Schwierigkeit: Mittel

Personenanzahl: 4

Rezeptart: Hauptspeise